

# *MANUAL DE INSTRUCCIONES* *HORNO MICROONDAS*



*Modelo MD-2500NG*

## INDICE

---

|  |    |
|--|----|
| BIENVENIDO AL MUNDO SINDELEN   | 1  |
| ADVERTENCIA  | 1  |
| PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES<br>EXPOSICIONES A LA EXCESIVA<br>ENERGIA DE MICROONDAS | 2  |
| INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES   | 3  |
| INSTRUCCIONES PARA LA CONEXION A TIERRA  | 5  |
| INSTALACION  | 5  |
| CARACTERISTICAS  | 7  |
| ESPECIFICACIONES   | 7  |
| DIBUJO DE PARTES   | 8  |
| DESCRIPCION DE PARTES  | 8  |
| INSTRUCCIONES DE USO   | 9  |
| AJUSTE DEL RELOJ   | 9  |
| AJUSTE DE POTENCIAS  | 9  |
| CUADRO DE POTENCIAS DE COCCION   | 9  |
| COCCION RAPIDA   | 10 |
| DESCONGELAMIENTO POR PESO  | 10 |
| DESCONGELAMIENTO RAPIDO  | 11 |
| COCCION MENU AUTOMATICO  | 11 |
| COCCION CON DOS POTENCIAS  | 12 |
| FUNCIONES DE CONSULTA<br>EN COCCION CON MULTI-POTENCIA                                   | 12 |
| CUADRO MENU AUTOMATICO   | 13 |
| FUNCION BLOQUEO DE NIÑOS   | 14 |
| FUNCION DE RECORDATORIO<br>DE TERMINO DE COCCION   | 14 |
| ESPECIFICACION DE VISOR  | 14 |
| UTENSILIOS DE COCINA PARA<br>EL HORNO MICROONDAS   | 15 |
| CUIDADO Y LIMPIEZA   | 18 |
| ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TECNICO  | 19 |
| REQUISITOS PARA UN FUNCIONAMIENTO SEGURO   | 21 |
| PREGUNTAS Y RESPUESTAS   | 22 |
| GARANTIA   | 23 |

## *Bienvenido al mundo Sindelen*

Ha adquirido un producto desarrollado según estándares internacionales de calidad con la más moderna tecnología.

Fabricado con materiales de la más alta calidad disponible en el mercado.

Lea atentamente las instrucciones de este manual para un uso correcto y adecuado de su Horno Microondas.

Guarde este manual: le será útil ante cualquier duda.

### ***ADVERTENCIA***

Lea completa y detenidamente el presente Manual de Instrucciones y siga las mismas para el correcto uso de su Horno Microondas.

Tenga presente que la instalación, reparación, mantenimiento, alteración o uso inadecuado o defectuoso de este producto, puede resultar en gravísimos daños a la propiedad y/o a los seres humanos u otros seres vivos.

## **PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES A LA ENERGÍA DE MICROONDAS**

---

- (a) ☐ No trate de hacer funcionar este horno con la puerta abierta ya que el hacerlo puede resultar en una exposición dañina a la energía de microondas. Es muy importante no obstruir o alterar los seguros de la puerta. ☐
- (b) ☐ No coloque ningún objeto entre la parte frontal y la puerta del horno, ni permita que la suciedad o residuos de productos de limpieza se acumulen en la superficie interior de la puerta. ☐
- (c) ☐ No haga funcionar el horno si tiene desperfectos. Es especialmente importante que la puerta del horno se cierre en forma adecuada y que no existan daños en la puerta, bisagras o seguros. ☐
- (d) ☐ El horno debe ser reparado o ajustado solamente por personal técnico especializado. ☐

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**Cuando use artefactos eléctricos debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:**

### ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, golpes eléctricos, incendios, lesiones a las personas o exposición excesiva a la energía de microondas:

1. ☐ Lea todas las instrucciones de este manual.
2. ☐ Lea y siga las instrucciones de **“PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES A LA ENERGÍA DE MICROONDAS”** que se encuentra en la página 2. ☐
3. ☐ Este artefacto debe conectarse a tierra. Conecte solamente a una salida con conexión a tierra. Vea las **“INSTRUCCIONES DE LA CONEXIÓN A TIERRA”** que se encuentran en la página 5. ☐
4. ☐ Instale o ubique este artefacto solamente de acuerdo a las instrucciones de instalación proporcionadas. ☐
5. ☐ Algunos productos tales como huevos con cáscara y recipientes sellados, como por ejemplo, frascos de vidrio cerrados, no deben calentarse en este horno porque podrían explotar. ☐
6. ☐ Este artefacto está diseñado solamente para uso doméstico, según se describe en este manual. ☐
7. ☐ Como cualquier artefacto, es necesario una cuidadosa supervisión cuando lo usan los niños. ☐
8. ☐ Si el cable esta dañado este debe ser sustituido por el fabricante, servicio post-venta o personal técnico calificado. ☐
9. ☐ No cubra o bloquee ninguna abertura de ventilación. ☐

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

---

10. No lo use a la intemperie.
11. ☐ No sumerja el cordón o enchufe en el agua.
12. ☐ Mantenga el cordón lejos de las superficies calientes.
13. ☐ Cuando limpie la suciedad que se acumula en la superficie de la puerta y el horno, use solamente jabones suaves no abrasivos o detergentes líquidos aplicados con una esponja o paño suave. ☐
14. ☐ Para reducir el riesgo de incendios en la cavidad del horno: ☐
  - (a) No recaliente la comida. Vigile cuidadosamente el artefacto si se colocan plásticos, papel u otros materiales combustibles dentro del horno para facilitar la cocción. ☐
  - (b) Saque las amarras de metal de las bolsas plásticas o de papel antes de colocarlas en el horno. ☐
  - (c) Si los materiales dentro del horno se encendieran, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cordón de alimentación, o corte la energía del tablero de fusibles. ☐
15. ☐ No use este horno para calentar elementos químicos corrosivos (por ejemplo, sulfuros y cloruros). El vapor de dichos elementos podría interactuar con el contacto de los interruptores de seguridad, haciéndolos de esta manera inoperantes. ☐

**Respete estas instrucciones**

## INSTRUCCIONES DE LA CONEXION A TIERRA

---

Este artefacto debe conectarse a tierra. En caso de un cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de golpes eléctricos. Este artefacto está equipado con un cordón que tiene alambre con conexión a tierra y un enchufe de las mismas características. El enchufe debe conectarse en un tomacorriente instalado y conectado a tierra, en forma adecuada.

### ADVERTENCIA

---

El uso incorrecto del enchufe con conexión a tierra puede ser un riesgo de golpes eléctricos.

Consulte a un electricista calificado o a un técnico autorizado, si no comprende cabalmente las instrucciones de conexión a tierra del artefacto.

Si es necesario usar un alargador, use solamente un cable con conexión a tierra de tres conductores y un enchufe hembra para tres salidas, adecuado para este artefacto. La potencia marcada del cable de extensión debe ser igual o mayor que la potencia eléctrica de este artefacto.

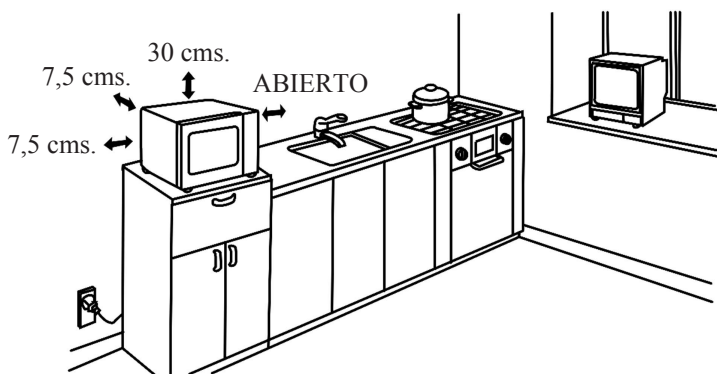
## INSTALACION

---

1. ☐ Escoja una superficie pareja y estable. ☐  
El horno está diseñado para ser utilizado exclusivamente ☐  
sobre un mostrador o mesa de cocina y debe descansar ☐  
sobre una superficie pareja y firme.
2. ☐ Revise el horno después de desempacarlo para ver si tiene ☐  
cualquier daño, como por ejemplo: abolladuras, puerta mal ☐  
alineada, quebrada, abolladuras en la cavidad. ☐  
Si hay daños visibles, NO LO INSTALE y notifique ☐  
inmediatamente al distribuidor.
3. ☐ Manténgalo lejos de aparatos de radio y TV. ☐  
La calidad de la recepción de radios y televisores ubicados ☐  
cerca del horno se podría ver afectada.

## INSTALACION

4. Escoja un lugar alejado de fuentes de calor y llaves de agua. ☐  
Mantenga el horno alejado de aire caliente, vapor o ☐  
salpicaduras de agua. ☐  
En caso contrario se podría ver afectado el aislamiento y ☐  
producirse cortocircuitos.
5. Alimentación eléctrica. ☐  
Este horno microonda requiere una corriente de 220 volts, ☐  
50 Hz y aproximadamente 6 amperes.
6. El cordón de alimentación eléctrica es de 1,07 metros ☐  
de largo.
7. Evite usar alargadores.
8. Deje espacio detrás y a los costados según se indica en ☐  
la figura. ☐  
La salidas de ventilación deben mantenerse despejadas. Si ☐  
se cubren todas las aberturas durante el funcionamiento del ☐  
horno, el artefacto podría recalentarse y eventualmente ☐  
fallar.





## CARACTERISTICAS

- ☐ Panel control y reloj Digital.
- ☐ Bandeja giratoria.
- ☐ 5 niveles de potencia.
- ☐ Descongelamiento automático por peso.
- ☐ Descongelamiento rápido.
- ☐ Timer de 99 minutos, 99 segundos.
- ☐ 9 menús de cocción predefinidos.
- ☐ Sistema de cocción con dos niveles de potencia.
- ☐ Bloqueo de seguridad para niños
- ☐ Apagado automático.
- ☐ Luz interior.
- ☐ Potencia salida microondas: 800 Watts.
- ☐ Potencia nominal: 1300 Watts.
- ☐ Alarma indicadora de término de cocción o descongelamiento.
- ☐ Cocción con tiempo diferido.

## ESPECIFICACIONES

|   |  |
|---|--|
| Modelo: <input type="checkbox"/>                        | MD-2500NG  |
| Tensión nominal: <input type="checkbox"/>               | 220 V~   |
| Frecuencia nominal: <input type="checkbox"/>            | 50Hz   |
| Potencia nominal: <input type="checkbox"/>              | 1300 Watts   |
| Frecuencia de microondas: <input type="checkbox"/>      | 2450 MHz   |
| Potencia salida de microondas: <input type="checkbox"/> | 800 Watts  |
| Capacidad del horno: <input type="checkbox"/>           | 25 Litros  |
| Dimensiones exteriores (cms): <input type="checkbox"/>  | 48,2 x 35,2 x 29,5<br>(Sin embalaje: Ancho x Profundidad x Alto) |

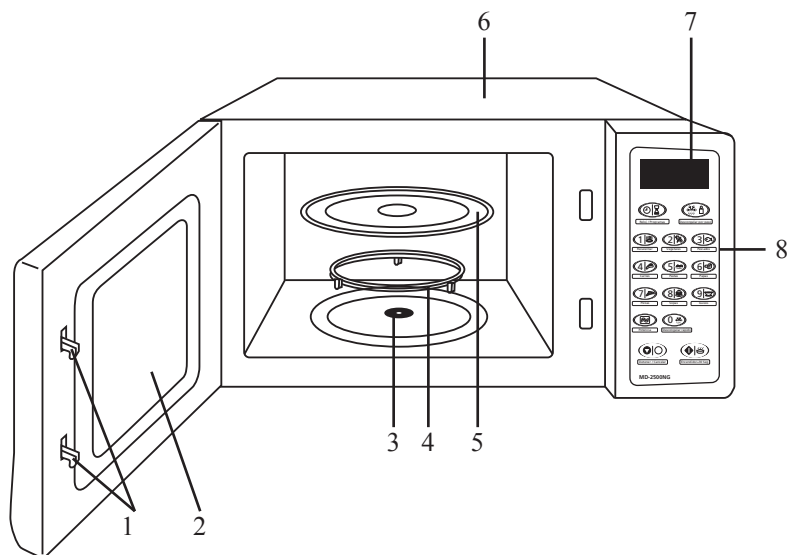
## ***DIBUJO DE PARTES***

Retire el horno y todos los accesorios desde la caja de embalaje.  
Su horno viene con los siguientes accesorios:

Bandeja de vidrio 1

Anillo para Plato Giratorio 1

Manual de Instrucciones 1



## ***DESCRIPCION***

1 Seguros

2 Ventana de observación

3 Eje para el plato giratorio

4 Anillo para el Plato giratorio

5 Plato Giratorio

6 Gabinete

7 Visor

8 Panel de Control

## INSTRUCCIONES DE USO

### 1. Ajuste del Reloj

Cuando el horno de microondas se enchufe, mostrará "0:00". El ingreso de tiempo debe estar comprendido entre 0:00 y 23:59;

#### Ejemplo: Para ajustar a 8:00:

- 1) ☐ Presione la tecla "Reloj/Programas" con lo que comenzarán ☐ a parpadear las cifras de la hora.
- 2) ☐ Presione las teclas numéricas "8", "0", "0" en este mismo ☐ orden.
- 3) ☐ Presione la tecla "Reloj/Programas" para finalizar el ajuste ☐ del reloj y se iluminará la hora.

**Nota:** Si durante el proceso de puesta a la hora se presiona la tecla "Detener/Cancelar" o no se ejecuta ninguna operación durante 1 minuto, el horno retornará automáticamente al estado previo.

### 2. Ajuste de potencias

Escoja los diferentes niveles de potencia de microondas y el tiempo de cocción según sus deseos. Hay cinco niveles disponibles entre los que puede escoger. Refiérase al Cuadro 1. El máximo tiempo de cocción de microondas es de 99 minutos con 99 segundos.

Mantenga presionada la tecla "Potencia" para escoger el tiempo deseado.

#### Cuadro de Potencias de Microondas ☐

| Presione tecla <input type="checkbox"/> "Potencia" <input type="checkbox"/> | Potencia de <input type="checkbox"/> Microondas <input type="checkbox"/> | Visor <input type="checkbox"/> | Aplicación <input type="checkbox"/>   |
|---|--|--------------------------------|---|
| 1 vez <input type="checkbox"/>  | 100% <input type="checkbox"/>  | P 100 <input type="checkbox"/> | Recalentar, hervir agua, <input type="checkbox"/> cocinar verduras y pollo <input type="checkbox"/>   |
| 2 veces <input type="checkbox"/>  | 80% <input type="checkbox"/>   | P 80 <input type="checkbox"/>  | Cocinar arroz, pescado y <input type="checkbox"/> mariscos, galletas, carnes <input type="checkbox"/> |
| 3 veces <input type="checkbox"/>  | 50% <input type="checkbox"/>   | P 50 <input type="checkbox"/>  | Cocinar leche, tortas, guisos <input type="checkbox"/>  |
| 4 veces <input type="checkbox"/>  | 30% <input type="checkbox"/>   | P 30 <input type="checkbox"/>  | Descongelar <input type="checkbox"/>  |
| 5 veces <input type="checkbox"/>  | 10% <input type="checkbox"/>   | P 10 <input type="checkbox"/>  | Mantener la temperatura, <input type="checkbox"/> ablandar helados <input type="checkbox"/>           |

## INSTRUCCIONES DE USO

---

### **Ejemplo: Escoger 50% para cocinar durante 10 minutos:**

- 1) Presiones tres veces la tecla "Potencia".
- 2) Presione las teclas numéricas "1", "0", "0", "0" en este mismo orden.
- 3) Presione "Encendido/+30 Seg" para iniciar la cocción, el artefacto comenzará a funcionar y el temporizador gradualmente comenzará a bajar el tiempo escogido

### **3. Cocción Rápida**

---

- 1) Cuando la unidad esté en estado de espera, un toque de la tecla "Encendido/+30 Seg" puede iniciar la cocción por 30 segundos a potencia de microondas de 100%. Cada toque adicional aumentará el tiempo de cocción en 30 segundos, hasta un máximo de 99 minutos con 99 segundos.
- 2) En estado de cocción o descongelamiento por tiempo de microondas, presione la tecla "Encendido/+30 Seg" para añadir tiempo en lapsos de 30 segundos hasta 99 minutos con 99 segundos.

### **Ejemplo: Ajustar 2 minutos de cocción rápida:**

- 1) Presione la tecla "Encendido/+30 Seg" una vez para iniciar la cocción, el horno indicará "0:30".
- 2) El tiempo de cocción (remanente) comenzará a disminuir.
- 3) Presione nuevamente "Encendido/+30 Seg" tres veces, con lo que el tiempo de cocción será de 2 minutos.

### **4. Descongelamiento por Peso**

---

#### **Ejemplo: Descongelar vacuno de 500 g.:**

- 1) Presione una vez la tecla "Descongelar por peso", con lo que el horno indicará "dEF1"
- 2) Presione "5", "0", "0" en este mismo orden y el rango de descongelamiento es de 100 g a 2000 g.
- 3) Presione la tecla "Encendido/+30 Seg" para iniciar el descongelamiento y la cuenta de tiempo de cocción comenzará a disminuir.

### **5. Descongelamiento Rápido**

---

#### **Ejemplo: Descongelar vacuno por 5 minutos:**

- 1) Presione la tecla "Descongelar rápido", con lo que el horno indicará "dEF2"

## INSTRUCCIONES DE USO

- 2) ☐ Presione “5”, “0”, “0” en este mismo orden; el máximo tiempo de descongelamiento es de 99 minutos con 99 segundos.
- 3) ☐ Presione la tecla “Encendido/+30 Seg” para iniciar el descongelamiento y la cuenta de tiempo de cocción comenzará a bajar. ☐

**Nota:** El tiempo necesario para descongelar bajo “**Descongelar rápido**” es menor que en “**Descongelar por peso**” para los alimentos con el mismo peso.

### 6. Cocción en Menú automático

Las teclas numéricas de 1 a 9 corresponden respectivamente a nueve condiciones diferentes: ☐

| Tecla <input type="checkbox"/> | Cocción <input type="checkbox"/>    | Tecla <input type="checkbox"/> | Cocción <input type="checkbox"/> | Tecla <input type="checkbox"/> | Cocción <input type="checkbox"/> |
|--------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| 1 <input type="checkbox"/>     | Recalentar <input type="checkbox"/> | 4 <input type="checkbox"/>     | Carnes <input type="checkbox"/>  | 7 <input type="checkbox"/>     | Pizzas <input type="checkbox"/>  |
| 2 <input type="checkbox"/>     | Vegetales <input type="checkbox"/>  | 5 <input type="checkbox"/>     | Pastas <input type="checkbox"/>  | 8 <input type="checkbox"/>     | Sopas <input type="checkbox"/>   |
| 3 <input type="checkbox"/>     | Pescados <input type="checkbox"/>   | 6 <input type="checkbox"/>     | Papas <input type="checkbox"/>   | 9 <input type="checkbox"/>     | Guisos <input type="checkbox"/>  |

#### Ejemplo: Cocinar 350 gramos de verduras:

- 1) ☐ Presione la tecla “Vegetales” para escoger el peso hasta que el horno indique “350”.
- 2) ☐ Presione “Encendido/+30 Seg” para iniciar la cocción y gradualmente comenzará a bajar el tiempo correspondiente a 350 gramos. ☐

### 7. Cocción con dos potencias

Pueden establecerse dos potencias como máximo para la cocción. Si una potencia corresponde a descongelamiento, debe colocarse como primera potencia.

**Nota:** La cocción en Menú automático no opera en cocción con dos potencias.

**Ejemplo:** Si usted quiere cocinar el alimento con 100% de potencia de microondas por 10 minutos + 80% de potencia de microondas por 15 minutos; haga lo siguiente:

- 1) ☐ Presione la tecla “Potencia” una vez, para escoger 100% de potencia de microondas.
- 2) ☐ Presione las teclas numéricas “1”, “0”, “0”, “0” en este mismo orden para ajustar el tiempo de cocción. ☐

## INSTRUCCIONES DE USO

- 3) ☐ Presione dos veces “Potencia” para escoger un 80% de potencia ☐ de microondas.
- 4) ☐ Presione las teclas numéricas “1”, “5”, “0”, “0” en este mismo ☐ orden para ajustar el tiempo de cocción.
- 5) ☐ Presione la tecla “Encendido/+30 Seg” para iniciar la cocción.

### 8. ☐ Cocción con tiempo diferido

#### **Ejemplo: Para comenzar a cocinar a las 12:12**

- 1) ☐ Ajuste primero el reloj (consulte página 9)
- 2) ☐ Elija el programa de cocción deseado.
- 3) ☐ Presione la tecla “Reloj/Programas” para visualizar la hora ☐ actual. Los dígitos de la hora parpadea.
- 4) ☐ Presione “1”, “2”, “1”, “2”.
- 5) ☐ Presione la tecla “Encendido/+30 Seg” para confirmar el ☐ ajuste. La unidad volverá al estado de reloj.
- 6) ☐ La cocción comenzará cuando llegue la hora.

#### **Notas:**

- 1) ☐ Si el ajuste no está dentro del rango 0:00 - 23:59, el ajuste ☐ será inválido.
- 2) ☐ En el proceso de ajuste, si se presiona la tecla ☐ “Detener/Cancelar” o no se realiza ninguna operación dentro ☐ de un minuto, la unidad volverá a su estado previo ☐ automáticamente.
- 3) El reloj debe ser programado antes de ocupar la función ☐ **Cocción con tiempo diferido**. Si la cocción pre-programada ☐ no ha sido ejecutada y sólo se ha ajustado el tiempo para ☐ comenzar a cocinar, toda la configuración será considerada ☐ como una alarma de reloj y sonará 5 “bips” cuando se llegue ☐ a la hora pre-ajustada.










### 9. Funciones de Consulta en cocción con Multi-potencia

- 1) Presione una vez la tecla “Potencia”, se mostrará por tres ☐ segundos la potencia de microondas actual. Después de tres ☐ segundos, el horno volverá al estado anterior.
- 2) ☐ En estado de cocción, si se ha dispuesto el tiempo, presione ☐ la tecla “Reloj” para conocer la hora del momento. La hora ☐ presente se mostrará por tres segundos, después de este tiempo ☐ volverá a su estado previo.

**Refiérase al Cuadro 2 de la página 13 para los procedimientos del menú automático.**

## INSTRUCCIONES DE USO

**Cuadro 2**

| Menú  | Peso (g).                  | Nº veces<br>Presión tecla | Visor |
|---|----------------------------|---------------------------|-------|
| <br>Recalentar | 150                        | 1                         | 150   |
|   | 250                        | 2                         | 250   |
|   | 350                        | 3                         | 350   |
|   | 400                        | 4                         | 400   |
| <br>Vegetales  | 150                        | 1                         | 150   |
|   | 250                        | 2                         | 250   |
|   | 500                        | 3                         | 500   |
| <br>Pescados   | 150                        | 1                         | 150   |
|   | 250                        | 2                         | 250   |
|   | 350                        | 3                         | 350   |
|   | 400                        | 4                         | 400   |
|   | 450                        | 5                         | 450   |
| <br>Carnes     | 150                        | 1                         | 150   |
|   | 300                        | 2                         | 300   |
|   | 450                        | 3                         | 450   |
|   | 600                        | 4                         | 600   |
| <br>Pastas     | 50 (con agua fría 450g)    | 1                         | 50    |
|   | 100 (con agua fría 800g)   | 2                         | 100   |
|   | 150 (con agua fría 1.200g) | 3                         | 150   |
| <br>Papas     | 1 (aproximadamente 200g)   | 1                         | 1     |
|   | 2 (aproximadamente 400g)   | 2                         | 2     |
|   | 3 (aproximadamente 600g)   | 3                         | 3     |
| <br>Pizzas   | 1 (aproximadamente 80g)    | 1                         | 1     |
|   | 2 (aproximadamente 160g)   | 2                         | 2     |
|   | 3 (aproximadamente 250g)   | 3                         | 3     |
| <br>Sopas    | 500                        | 1                         | 500   |
|   | 750                        | 2                         | 750   |
|   | 1000                       | 3                         | 1000  |
| <br>Guisos   | 550                        | 1                         | 550   |
|   | 1100                       | 2                         | 1100  |

## INSTRUCCIONES DE USO

---

### 10. Función de Bloqueo para Niños

---

**Bloqueo:** en estado de espera, presione la tecla “Detener/cancelar” por 3 segundos; sonará un bip largo, indicando el ingreso al estado de bloqueo para niños y el horno indicará:



**Desbloqueo:** en estado de bloqueo, presione “Detener/cancelar” por 3 segundos; sonará un bip largo, indicando el desbloqueo y el horno volverá a su estado normal.

### 11. Función de Recordatorio de Término de Cocción

---

Cuando finalice la cocción, sonarán 5 bips, recordando el término de la cocción.

### 12. Especificación del Visor

---

- 1) ☐ En estado de espera, el horno mostrará el reloj.
- 2) ☐ En función de ajuste, el horno mostrará el ajuste respectivo.
- 3) ☐ Durante la operación, el horno indicará el tiempo de cocción ☐ remanente.



## UTENSILIOS DE COCINA PARA EL HORNO MICROONDAS

---

### **PRECAUCIÓN: Peligro de Daño Personal**

Utensilios que han sido cerrados muy apretados podrían explotar. Los contenedores cerrados deberán abrirse y los envoltorios plásticos deben ser perforados antes de cocinar.

Prueba de utensilios para cocinar en microondas (bandejas, fuentes tazas):

1. ☐ llene el utensilio para cocinar con una taza de agua fría (250 ml)
2. ☐ Cocine a potencia máxima por un minuto.
3. ☐ Tocar el utensilio cuidadosamente. Si el utensilio está tibio ☐ no lo use para cocinar en el horno de microondas.
4. ☐ El tiempo de cocción no debe exceder un minuto.

### ***Los materiales que usted puede usar en el horno microondas***

---

**Papel Aluminio:** Sólo envolturas. Pequeños trozos suaves pueden ser usados para cubrir partes delgadas de carne o ave para prevenir cocer en exceso. Se debe arquear el papel de aluminio si está demasiado cerca de las paredes del horno. El papel aluminio deberá estar por lo menos a 2.5 cm. de distancia de las paredes del horno.

**Plato para dorar:** Siga las instrucciones del fabricante. La parte inferior del plato para dorar debe estar por lo menos a 5 mm.. por sobre el vidrio giratorio. El uso incorrecto puede hacer que el plato giratorio se quiebre.

**Vajilla:** Use exclusivamente vajilla a prueba de microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No utilice vajilla rajada o con saltaduras.

**Jarros de Vidrio:** Siempre retire la tapa. Use solamente para calentar alimento hasta que se entibie. La mayoría de los jarros de vidrio no son resistentes al calor y se pueden quebrar.

**Utensilios de Vidrio:** Utilice exclusivamente utensilios de vidrio que sean resistentes al calor del horno. Asegúrese de que no tengan borde metálico. No utilizar quebrados, cascados ni con muescas.

## UTENSILIOS DE COCINA PARA EL HORNO MICROONDAS

---

**Bolsas para cocción en microondas:** Siga las instrucciones del fabricante. No usar cierres metálicos. Perfore para permitir que escape el vapor.

**Platos de Papel y Tazas:** Utilice exclusivamente para calentar/cocinar por corto tiempo. No deje sin atender el horno mientras está en cocción.

**Papel mantequilla:** Utilice como cubierta para prevenir salpicaduras o vapor.

**Plástico:** Exclusivamente para uso en microondas. Siga las instrucciones del fabricante. Deberá estar rotulado “Microwave Safe” (para microondas). Algunos contenedores plásticos se ablandan a medida que el alimento al interior se calienta. “Boiling bags” (bolsas para hervir) y las bolsas plásticas cerradas con fuerza deberán ser perforadas o abiertas levemente según se instruye en su envoltorio.

**Envoltura plástica:** Exclusivamente para uso del microondas. Use para cubrir el alimento durante la cocción y para retener la humedad. No permita que la envoltura plástica toque el alimento.

**Termómetros:** Exclusivamente para uso en microondas (termómetros para carnes y dulces).

**Papel de Cera:** Utilice como cubierta para prevenir salpicaduras y retener humedad.

## UTENSILIOS DE COCINA PARA EL HORNO MICROONDAS

---

### *Materiales que deben evitarse en el microondas*

---

**Bandeja de aluminio:** Se pueden arquear. Transferir el alimento a un plato para microondas (microwave-safe)

**Recipiente de cartón con manilla metálica:** Se pueden arquear. Transferir el alimento a un plato para microondas (microwave-safe)

**Utensilios de metal o con adornos de metal:** Los metales funcionan como escudos entre el alimento y la energía del microondas. Los adornos metálicos pueden arquearse.

**Amarras de metal:** Pueden arquearse y pueden causar fuego en el horno.

**Bolsas de Papel:** Pueden causar fuego en el horno.

**Espuma plástica:** La espuma plástica puede fundirse o contaminar el líquido dentro cuando se expone a altas temperaturas.

**Madera:** La madera se seca cuando se usa en el horno de microondas y puede quebrarse o partirse.

## ***CUIDADO Y LIMPIEZA***

---

Frotar el interior y exterior del horno con un paño suave y una solución de detergente líquido. Luego enjuague y frote para secar. Esto debería hacerse en forma semanal, más a menudo si se necesita.

Nunca use polvos limpiadores o esponjas duras. Salpicaduras excesivas de aceite al interior en la parte superior serán difíciles de retirar si se dejan por varios días. Frotar las manchas con una toalla de papel, especialmente después de haber cocinado pollo o tocino.

### ***Partes Removibles***

---

1. ☐ El plato giratorio de vidrio puede ser limpiado en el lavaplatos. ☐  
Tenga la precaución de no saltar o rallar los bordes ya que ☐  
esto puede causar que se quiebre durante su uso.
2. ☐ El anillo donde descansa el plato giratorio debe ser limpiado ☐  
con regularidad.

### ***Cuidado Especial***

---

Para mejor desempeño y seguridad, el panel interior de la puerta y el marco frontal del horno deberían estar libres de alimento.

## ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TECNICO

### Diagnóstico de Fallas

Revisar su problema usando el cuadro a continuación e intentar las soluciones para cada problema.  
Si el horno microondas aún no funciona adecuadamente, contactar el servicio técnico autorizado más cercano.

| Falla                                    | Causa  | Posible Solución  |
|--|--|---|
| El horno no enciende                     | a. El cable no está enchufado.<br>b. La puerta está abierta.<br>c. Se ha ajustado una operación incorrecta.  | a. Enchufar<br>b. Cerrar la puerta e intentar nuevamente<br>c. Revisar instrucciones.   |
| Arqueado o chispas                       | a. Los materiales que están prohibidos para microondas están siendo usados.<br>b. El horno está funcionando vacío<br>c. Alimentos derramados permanecen en la cavidad.   | a. Usar solamente artículos apropiados para microondas.<br>b. No hacer funcionar el horno vacío.<br>c. Limpiar la cavidad con una toalla húmeda.  |
| Alimentos cocinados en forma no uniforme | a. Los materiales que están prohibidos para microondas están siendo usados.<br>b. los alimentos no están descongelados permanentemente.<br>c. El tiempo de cocción o nivel de potencia no es apropiado.<br>d. La comida no ha sido dada vuelta o revuelta. | a. Usar solamente artículos apropiados para microondas.<br>b. Descongelar completamente los alimentos.<br>c. Usar el tiempo y nivel de potencia correctos.<br>d. Dar vuelta o revolver la comida. |

## ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TECNICO

| Falla                     | Causa  | Posible Solución   |
|---------------------------|--|--|
| Alimentos recocidos       | El tiempo de cocción o nivel de potencia no es apropiado.  | Usar el tiempo y nivel de potencia correctos.  |
| Alimentos crudos          | a. Los materiales que están prohibidos para microondas están siendo usados.<br>b. La comida no ha sido descongelada completamente.<br>Los puertos de ventilación del horno están obstruidos.<br>El tiempo de cocción y nivel de potencia no es el apropiado. | a. Usar solamente artículos apropiados para microondas.<br>b. descongelar la comida completamente.<br>c. revisar para ver si los puertos de ventilación no estén obstruidos.<br>d. Usar el tiempo de cocción y nivel de potencia correcto. |
| Descongelam. no apropiado | a. Los materiales que están prohibidos para microondas están siendo usados.<br>b. El tiempo de cocción y nivel de potencia no son apropiados.<br>c. la comida no ha sido dada vuelta o revuelta.   | a. Usar solamente artículos apropiados para microondas.<br>b. Usar el tiempo de cocción y nivel de potencia correctos.<br>c. Dar vuelta o revolver la comida.  |

## REQUISITOS PARA UN FUNCIONAMIENTO SEGURO

---

- ☐ No haga funcionar el horno con la puerta abierta.
- ☐ Utilice una superficie pareja y estable.
- ☐ No haga funcionar el horno sin la bandeja de vidrio en su interior.
- ☐ En caso de sufrir daños o caídas, no encienda el horno hasta que lo revise un Servicio Técnico Autorizado Sindelen.
- ☐ Nunca altere o inutilice los seguros de la puerta.

## PREGUNTAS Y RESPUESTAS

---

**P:** ☐ Por qué hay ruidos provenientes del tornamesa cuando el ☐ horno está encendido?

**R:** Este ruido ocurre cuando existen algunos residuos entre la ☐ ruedecilla del tornamesa y el fondo de la cavidad. La limpieza ☐ frecuente de estas partes deberían eliminar o reducir este ruido.

**P:** ☐ Por qué hay ruidos provenientes del horno cuando se usa un ☐ nivel de potencia bajo?

**R:** ☐ Cuando se cocina con una potencia distinta a 100%, el horno ☐ automáticamente se enciende y apaga para obtener una salida ☐ de potencia inferior. El ruido del clic se puede escuchar cuando ☐ el horno se enciende y apaga. Esto es normal.

**P:** ☐ Por qué hay vapor saliendo por las ventilaciones de aire?

**R:** ☐ El vapor se produce durante la cocción. El horno microondas ☐ ha sido diseñado para ventilar este vapor.

**P:** ☐ Por qué los huevos a veces se revientan?

**R:** La yema del huevo puede reventarse debido al vapor acumulado ☐ al interior de la membrana. Nunca hornee en el microondas ☐ huevos dentro de su cáscara ya que pueden explotar. Sólo ☐ cocinar huevos revueltos.



## I GARANTIA

Sindelen proporcionará al producto objeto de la póliza, garantía en las siguientes condiciones:

- 1) ☐ La presente póliza puede hacerse efectiva ante cualquier Servicio Técnico autorizado Sindelen.
- 2) ☐ La garantía será válida para atender la reparación del artefacto en caso que su defecto se haya producido por deficiencias de materiales, partes, piezas, componentes o cualquier otra falla imputable a Sindelen.
- 3) ☐ Se excluyen de la garantía los daños ocasionados por un hecho imputable al consumidor, por la instalación incorrecta del producto a la red de energía, maltratos, por accidentes producidos con posterioridad a la entrega, desconocimiento y desobediencia a las instrucciones de uso o mantención, y uso de combustibles no apropiados.  
☐ En caso que el artefacto haya sido dañado sin responsabilidad de Sindelen, no será reparado a menos que el cliente acepte pagar previamente su costo. Sin perjuicio de lo anterior el servicio técnico autorizado podrá, por mera liberalidad, sin responsabilidad posterior y cuando lo estime conveniente, reparar gratuitamente el aparato dañado en el caso citado, lo que consignará en la correspondiente guía de entrega. Lo mismo hará al devolver el aparato cuando no presente defectos.
- 4) ☐ La presente garantía constituye la garantía que se refiere el inciso sexto del Artículo 21 de la Ley 19.496, por lo que para ejercer los derechos del Artículo 20 de la misma Ley, el consumidor deberá hacerla efectiva previamente.
- 5) ☐ Su plazo de duración será de tres (3) meses contados desde la recepción del producto por el consumidor.

## ***II ASISTENCIA GRATUITA***

Durante los nueve (9) meses siguientes al vencimiento del plazo señalado en el título anterior, Sindelen otorgará el servicio consistente exclusivamente en la reparación gratuita del aparato vendido, siempre que no haya sido intervenido por terceros y sus defectos sean aquellos por los que Sindelen debe responder de acuerdo a lo referido en los números 2 y 3 del Título 1. El plazo antes referido no se ampliará en caso alguno, extinguiéndose irrevocablemente transcurridos doce (12) meses desde la recepción del aparato por el consumidor. El servicio de asistencia gratuita se prestará exclusivamente en los Servicios Técnicos autorizados Sindelen.

Cliente: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

Ciudad: \_\_\_\_\_

Artefacto: MD-2500NG \_\_\_\_\_

Fecha de Compra: \_\_\_\_\_

Distribuidor: \_\_\_\_\_

Ciudad: \_\_\_\_\_

Factura N°: \_\_\_\_\_

Timbre

Cuando un producto Sindelen necesite Servicio Técnico, dentro o fuera de garantía, llame gratis desde todo Chile al:

**800 225 002**





**sindelen**

Av. Vicuña Mackenna 9840 - La Florida - Santiago - Chile  
[www.sindelen.cl](http://www.sindelen.cl)